



Warmer Schokoladenauflauf mit flüssigem Kern

{ ERGIBT 8 PORTIONEN } ⌚ 50 MINUTEN

Warmer
Schokoladenauflauf
60 g Zartbitter-Kuvertüre
60 g Butter
2 Eier
60 g Zucker
35 g Mehl
8 kleine Stücke
Kuvertüre

TIPP

Auch ein Fruchtkompott passt prima zum warmen Schokoladenauflauf.

Warme Vanilleschaumsauce
1 Vanilleschote
250 ml Milch
250 g Sahne
75 g Zucker
6 Eigelb

Warmer Schokoladenauflauf

🔪 Den Backofen auf 200 °C vorheizen. Die Kuvertüre klein hacken. Acht kleine Stücke Kuvertüre beiseitelegen. Butter und übrige Kuvertüre miteinander auf dem Wasserbad schmelzen. Die Eier und den Zucker mit einem Schneebesen in einer Schüssel leicht schaumig schlagen, dann die Kuvertüre-Buttermischung und das Mehl unterheben. Die Masse in kleine, mit Backpapier ausgelegte Ringe (Ø 4 cm) füllen und jeweils ein kleines Stück Kuvertüre leicht in den Teig drücken. Die Schokoladenaufläufe auf ein Backblech setzen und 8–10 Minuten im Backofen backen.

Warme Vanilleschaumsauce

🔪 Die Vanilleschote aufschlitzen und das Mark herauskratzen. Milch, Sahne und Zucker mit dem Vanillemark und der ausgekratzten Vanilleschote aufkochen. Eigelbe mit dem Schneebesen verrühren und die kochende Milch unter Rühren zugeben. Die Mischung zur Rose abziehen (Seite XX). Die Sauce durch ein feines Sieb gießen und abkühlen lassen.



Anrichten

Schokoladenaufläufe aus dem Ofen nehmen, vorsichtig die Ring und das Backpapier entfernen und in die Mitte der Teller setzen. Die warme Vanillesauce mit dem Pürierstab aufschäumen und dazu servieren.

Topfenknödel mit Rhabarberkompott

{ ERGIBT 8 PORTIONEN } ⌚ 1 ½ STUNDEN

Topfenknödel

100 g Brioche oder süßes Brot
30 g Butter
40 g Zucker
Mark von ½ Vanilleschote
1 Prise Zimt
abgeriebene Schale von 1 unbehandelten Zitrone
2 Eier
1 Eigelb
250 g Semmelbrösel
250 g Quark
1 l Milch
5 EL Zucker

Rhabarberkompott

400 g Rhabarber
250 g Zucker
200 ml Rhabarbersaft
Mark von ½ Vanilleschote
50 g tiefgekühlte Himbeeren

Topfenknödel

🔪 Brioche in kleine Würfel schneiden und in einer beschichteten Pfanne kurz anrösten. Butter mit dem Zucker in einer Schüssel schaumig rühren. Das Vanillemark, Zimt und den Zitronenabrieb hinzugeben, dann die Eier und das Eigelb unterarbeiten. Danach die Semmelbrösel und den Quark unterheben. Zum Schluss die angerösteten Briochewürfel unterheben. Die Milch erhitzen und mit wenig Zucker süßen. Mit angefeuchteten Händen aus der Topfenmasse Knödel formen und in der gezuckerten Milch ca. 8 Minuten bei unter 80 °C gar ziehen lassen. Die Knödel mit einer Schaumkelle aus der Milch nehmen.

Rhabarberkompott

🔪 Den Rhabarber waschen, schälen und in 2 cm große Stücke schneiden. Zucker in einem Topf erhitzen und karamellisieren lassen. Mit dem Rhabarbersaft ablöschen und leicht köcheln lassen. Vanillemark, und tiefgekühlte Himbeeren hinzufügen. Alles mit dem Pürierstab mixen, anschließend durch ein Sieb passieren und wieder zurück in den Topf füllen. Den Rhabarber in den Fond geben und 10 Minuten gar ziehen lassen. Anschließend vom Herd nehmen und abkühlen lassen.

75g Butter · 5 EL Semmelbrösel

Anrichten

Butter in einer Pfanne aufschäumen und die Semmelbrösel hineingeben. Rhabarberkompott auf den Teller geben, darauf je einen Topfenknödel setzen und mit der Schmelze garnieren.





Gebackene Grießkrapfen mit Blaubeeren und Schmandeis

{ ERGIBT 8 PORTIONEN } ⌚ 1 ½ STUNDEN

Grießkrapfen

500 ml Vollmilch
80 g Zucker
125 g Butter
Mark von ½ Vanilleschote
125 g Grieß
2 Eier
abgeriebene Schale von
1 unbehandelten Zitrone
und 1 Orange
1 Msp. Zimtpulver
10 ml Orangenbrand
Semmelbrösel
Pflanzenöl zum
Frittieren
Puderzucker

Blaubeeren

100 g Zucker
75 ml roter Traubensaft
10 g Stärke
abgeriebene Schale von 1
unbehandelten Zitrone
1 Spritzer Zitrone
10 ml Trester
1 TL Honig
180 g Blaubeeren

TIPP

Die frisch panierten Grießnocken kann man problemlos einfrieren, somit hat man im Handumdrehen ein tolles Dessert.

Grießkrapfen

☞ Milch, Zucker, Butter und Vanillemark aufkochen. Den Grieß einrieseln lassen und gut abbrennen (Seite XX). Den Grießbrei aus dem Topf nehmen kurz abkühlen lassen, dann die Eier nach und nach unterarbeiten. Die Zitrusabriebe, den Zimt und den Orangenbrand unterrühren. Grießbrei kalt stellen. Von dem abgekühlten Grießbrei mit einem Esslöffel Nocken abstecken und in den Semmelbröseln wälzen. Einen Topf mit Pflanzenöl auf 180 °C erhitzen. Die Grießnocken hineingeben und ausbacken. Die Grießkrapfen zum Entfetten auf Küchenpapier legen und anschließend mit Puderzucker bestäuben.

Blaubeeren

☞ Zucker in einen Topf geben und karamellisieren lassen und mit Traubensaft ablöschen. Stärke mit wenig Flüssigkeit klumpchenfrei verrühren und den Saft damit abbinden. Zitronenabrieb, Zitronensaft, Trester und Honig hinzufügen. Die Beeren waschen und verlesen und in die heiße Sauce geben.

Schmandeis

Rezept Seite XX; Rhabarberparfait



Das lauwarm Blaubeerkompott in tiefe Teller füllen und die Grießkrapfen seitlich anlegen. Das Schmandeis mit einem Löffel abnocken und auf das Blaubeerkompott setzen.

Kirschauflauf

{ ERGIBT 8 PORTIONEN } ⌚ 1 STUNDE

Mürbeteig

Rezepte Seite XX,
Pralinentörchen!

Marzipanmasse

80 g Butter
60 g Zucker
120 g Marzipan
2 Eier
1 Eigelb
30 g Mehl
200 g Kirschen

Mürbeteig

Den Backofen auf 180 °C (Umluft) vorheizen. Den Mürbeteig nach Rezept Seite XX, Pralinentörchen). Den Mürbeteig 3 mm dünn ausrollen und acht kleine Tarteletteformen (Ø XX cm) damit auslegen.

Marzipanmasse

Butter und Zucker schaumig schlagen. Marzipan in der Mikrowelle leicht erwärmen, nach und nach unter die Zucker-Butter-Masse rühren, bis es sich komplett aufgelöst hat. Nun die Eier und das Eigelb hinzufügen. Zum Schluss das Mehl unterheben. Die Mürbeteigtartelettes mit der Marzipanmasse füllen. Kirschen waschen, halbieren und entsteinen. Auf die Masse fallen lassen und 15–20 Minuten im Backofen backen. Anschließend herausnehmen und abkühlen lassen.



Puderrucker · 200 g geschlagene Sahne

Zum Anrichten die Aufläufe aus den Förmchen lösen, auf Teller legen, mit Puderrucker bestäuben und mit geschlagener Sahne servieren.